Jus d'Agneau CHEF®
Nouvelle génération en "flocons"

Boîte de 550g pour 11L

CODE EAN
9002100035235

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus d'Agneau deshydraté

INGRÉDIENTS

Ingrédients du jus déshydraté : Viande d'agneau 17,6%, arômes agneau (contient blé, lait), amidon de maïs, fécule de pomme de terre, maltodextrine, sel, arômes (contient blé), sirop de glucose, extrait de levure, huile de tournesol, oignon, chicorée, extraits d'épices et de plantes aromatiques : paprika, poivre, ail, laurier, thym ; extrait de vin blanc, acidifiant : acide citrique ; antioxydant : extrait de romarin. Peut contenir des traces d'œuf, céleri et moutarde.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : blé, lait
- Traces d'allergènes potentiellement présents : oeuf, céleri, moutarde

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

Dissolution parfaite à l'eau bouillante.

DOSAGES

Produit déshydraté	Dosage préconisé	
	Eau	Nombre de litres reconstitués
50 g	1 litre	1 litre
La boîte	11 litres	11 litres

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produit mis en œuvre.

UTILISATION

Base pour la réalisation de jus plus ou moins corsés, sauces et braisages de légumes.
A personnaliser facilement avec une adjonction de fruits, de légumes, d'épices, de condiments...
Idéal pour confire une épaule d'agneau, il pourra également être utilisé pour relever la cuisson de haricots cocos.

Jus d'Agneau CHEF®
Nouvelle génération en "flocons"

Boîte de 550g pour 11L

CODE EAN
9002100035235

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 50g
Energie	380 kcal 1598 kJ	190 kcal 799 kJ
Protéines	16,0 g	8,0 g
Glucides	49,7 g	24,9 g
- dont sucres	6,5 g	3,3 g
Lipides	12,3 g	6,2 g
- dont acides gras saturés	1,2 g	0,6 g
Fibres	2,6 g	1,3 g
Sodium	5,0 g	2,50 g*

Bénéfices nutritionnels

- A faible teneur en matières grasses
- Sélection de matières grasses non hydrogénées

* Equivalent à 6,4 g de sel

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Issu du savoir-faire CHEF® : Une nouvelle génération de produits "en flocons", l'alliance unique de notre savoir faire culinaire et technologique pour la garantie d'un résultat optimal avec 100% des ingrédients contenus dans chaque flocon. L'assurance d'un goût plus authentique, d'une texture plus homogène et d'une dissolution encore plus rapide, sans formation de grumeaux.

La garantie CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; sans exhausteur de goût ajouté ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

Jus d'agneau : une recette puissante et riche en goût (17,6% de viande d'Agneau). L'alliance subtile entre une note rôtie incisive et la finesse du goût de la viande d'Agneau.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 12 mois.
A conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	9002100035235	0,55 kg	0,65 kg	132 x 145 x 146
Unité de distribution (UD)	Carton	9002100035242	3,3 kg	4,11 kg	396 x 290 x 149
Palette				251,0 kg	1200 x 800 x 1193

Code PA	Code Article	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
20019372.001	12142765	6	8	7	56	336

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ Professional en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons